



# VARIASI COOKIES LEBARAN



Follow us on     [smartplusprof | www.smartpluspro.com](https://www.smartpluspro.com)



# AFGAN COOKIES

## Bahan A :

- 100 gr **PALMBOOM®** Margarine
- 100 gr **FILMA®** BOS
- 150 gr Cula Halus
- 1 btr Telur Utuh

## Bahan B :

- 250 gr Terigu Protein Sedang
- 50 gr Coklat Bubuk
- 30 gr Susu Bubuk
- 60 gr Corn Flakes, Dihancurkan
- 3 gr Baking Powder



## Cara Membuat :

1. Kocok bahan A hingga mengembang, kemudian masukkan bahan B, aduk rata.
2. Ambil adonan dengan sendok teh lalu cetak sesuai selera dan taburi almond slice.
3. Panggang dalam oven bersuhu 170°C selama 20 menit hingga matang.
4. Setelah matang dan dingin, hias dengan coklat putih atau glazur.



SCAN ME



# ALMOND CHEESE COOKIES

## Bahan A :

- 300 gr **PALMBOOM® Cake Margarine**
- 125 gr Gula palmsuiker
- 240 gr Gula halus
- 1/2 gr Vanilla Ekstrak

## Bahan B :

- 2 btr Telur

## Bahan C :

- 1 sdt Baking powder
- 30 gr Susu bubuk
- 570 gr Tepung terigu protein sedang
- 170 gr Almond slice
- 200 gr Keju

## Bahan D:

- 100 gr Coklat compound ( dicairkan )



## Cara Membuat :

1. Bahan A dikocok hingga mengembang dan pucat.
2. Tambahkan bahan B kocok kembali hingga rata.
3. Tambahkan bahan C yang sudah diayak, dan aduk hingga rata.
4. Simpan adonan didalam kulkas selama 15-20 menit.
5. Timbang adonan dengan berat 9-10gram /piece, lalu bulatkan.
6. Letakan adonan diatas loyang yang sudah diberi kertas roti
7. Beri motif menggunakan garpu dengan cara ditekan.
8. Panggang dengan suhu 150°C selama 18 menit, lalu turunkan suhu menjadi 100°C selama 20 menit
9. Setelah matang dan agak dingin boleh diberi coklat compound yang telah dicairkan.



SCAN ME

# CHEESE BALLS

## Bahan :

- 75 gr **PALMBOOM®** Margarine
- 50 gr Butter
- 1 sdt Garam
- 1 btr Kuning Telur
- ½ sdt Emplex
- 75 gr Keju Parmesan
- 170 gr Terigu Protein Sedang
- 20 gr Susu Bubuk
- 1 sdt Baking Powder
- 1 btr Telur Utuh, kocok lepas untuk celupan
- 200 gr Keju Cheddar, parut halus



## Cara Membuat :

1. Kocok **PALMBOOM®** Margarine, butter, garam, kuning telur dan emplex hingga mengembang, kemudian tambahkan keju parmesan, terigu, susu bubuk dan baking powder.
2. Bulatkan adonan sebesar kelereng, kemudian celupkan di telur dan gulingkan di keju cheddar.
3. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 30 menit.



SCAN ME

# COFFEE NOUGAT

## Bahan :

- 50 gr **PALMBOOM® Cake Margarine**
- 50 gr Butter
- 50 gr Gula Halus
- 1 sdt Garam
- 1 btr Kuning Telur
- ½ sdt Vanilla
- ½ sdt Eplex
- 1 sdm Mocca Pasta
- 150 gr Terigu Protein Sedang
- 25 gr Susu Bubuk
- 1 sdt Baking Powder
- 200 gr Dark Chocolate, dicairkan
- 200 gr Kacang Mede, cincang kasar dan di panggang.



## Cara Membuat :

1. Kocok Palmboom Cake margarine, butter, gula halus, garam, kuning telur, vanilla, emplex dan mocca pasta hingga mengembang.
2. Kemudian masukkan terigu, susu bubuk dan baking powder.
3. Tipiskan adonan dan cetak panjang seperti jari.
4. Panggang dengan suhu oven 170°C selama 20 menit.
5. Setelah dingin, tempel 2 buah cookies dengan selei strawberry, kemudian celupkan setengahnya dengan coklat, gulingkan dalam kacang mede yang sudah di panggang.



SCAN ME



# CRISPY CHOCOLATE COOKIES

## Bahan A :

- 150 gr **PALMBOOM® Cake Margarine**
- 50 gr **FILMA® Bos**
- 100 gr Gula Pasir
- 2 bt Telur
- 2 gr Coklat pasta

## Bahan B :

- 85 gr Tepung terigu protein sedang
- 10 gr Tepung maizena
- 20 gr Coklat bubuk
- 2 gr Baking powder

## Bahan C :

- 100 gr Almond slice buat hiasa

## Bahan D :

- 2 bt Kuning telur



## Cara Membuat :

1. Aduk Bahan A hingga gula pasir larut dan merata
2. Masukkan bahan B sampai tercampur rata .  
Cetak adonan hingga persegi panjang dengan ketebalan 5mm Bentuk lalu taruh pada loyang yang sudah dipoles lemak putih/shortening. oleskan telur pada almond slice biar tidak mudah lepas.
3. Panggang dengan panas 140°C selama sekitar 40 menit



SCAN ME

# CURRY COOKIES

## Bahan A :

- 65 gr PALMBOOM® Cake Margarine
- 1 bh Telur Utuh

## Bahan B :

- 120 gr Terigu Protein Sedang
- 15 gr Susu Bubuk
- 8 gr Curry Powder
- 45 gr Keju Cheddar, parut halus
- 10 gr Keju Parmesan, parut halus
- 1 gr Baking Powder
- 1 gr Baking Soda
- 1 gr Kaldu Ayam

## Cara Membuat :

Kocok bahan A hingga mengembang kemudian masukan bahan B, aduk rata. Tipiskan adonan hingga 5 mm, cetak sesuai selera. Oles dengan bahan olesan kemudian panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 25 menit.



## Taburan :

- 10 gr Wijen Putih
- 10 gr Wijen Hitam
- 5 gr Jinten

## Cara Membuat :

Campur semua bahan, siap digunakan untuk taburan.

## Olesan :

- 2 bh Kuning Telur
- 1 sdt Cookies Glaze

## Cara Membuat :

Campur semua bahan, diamkan selama 5 menit



SCAN ME



# DIABETIC FLOWER COOKIES

## Bahan :

- 100 gr **PALMBOOM® Margarine**
- 50 gr Fruit sugar
- 1 btr Telur
- 125 gr Terigu protein rendah
- 75 gr Tepung Maizena
- 15 gr Susu bubuk



## Cara Membuat :

1. Kocok **PALMBOOM® Margarine** dan Fruit sugar sampai putih mengembang, masukkan telur dan kocok sampai rata
2. Masukkan terigu, maizena dan susu bubuk yang telah diayak. Aduk rata dan masukkan adonan pada kantong spuit bentuk bunga diatas loyang yang sudah dioles mentega putih.
3. Panggang dengan suhu 140 derajat selama +/- 20 menit atau sampai matang kecoklatan.



SCAN ME



# DOGGIE COOKIES

## Bahan A :

125 gr **PALMBOOM® Margarine**  
 30 gr Gula Halus  
 70 gr Gula Palm  
 1 bh Telur Utuh

## Bahan B :

250 gr Terigu Protein Sedang  
 30 gr Susu Bubuk  
 2 gr Baking Powder  
 1 gr Soda Kue

## Bahan C :

75 gr Chocolate Chips Mini

## Bahan D :

50 gr Coco Crunch  
 50 gr Chocolate Mesies



## Cara Membuat :

1. Kocok bahan A hingga mengembang kemudian tambahkan bahan B, aduk rata dan tambahkan bahan C.
2. Kemudian bentuk bulat dan pipihkan, beri coklat mesies bentuk mata dan mulut.
3. Hidung beri chocolate chips, kuping dengan coco crunch. Panggang dengan oven bersuhu 170°C selama 20 menit hingga matang.



SCAN ME



# HAVERMOUTH POPPIES

## Bahan :

200 gr	<b>PALMBOOM® Margarine</b>
150 gr	Gula halus
½ sdt	Garam
4 btr	Kuning telur
1 st	Baking powder
150 gr	Havermouth
50 gr	Susu bubuk
250 gr	Terigu (protein sedang)
100 gr	Honey poppies
100 gr	Chocolate chip untuk hiasan



## Cara Membuat :

1. Kocok **PALMBOOM® Margarine** , gula halus, garam, kuning telur dan baking powder sampai tercampur rata.
2. Masukkan havermouth, susu bubuk dan terigu lalu aduk merata, bentuk adonan bulatan kecil kecil lalu gulingkan pada honey poppies sampai terbungkus, lalu beri bagian tengahnya dengan chocolate chip.
3. Panggang selama 20 menit dengan panas oven 150°C



SCAN ME



**Palmboom**<sup>®</sup>  
Goodness from Heritage



*Palmboom® Margarine 10 Kg*



*Palmboom® Cake Margarine 10 Kg*



SCAN ME

**WWW.SMARTPLUSPRO.COM**